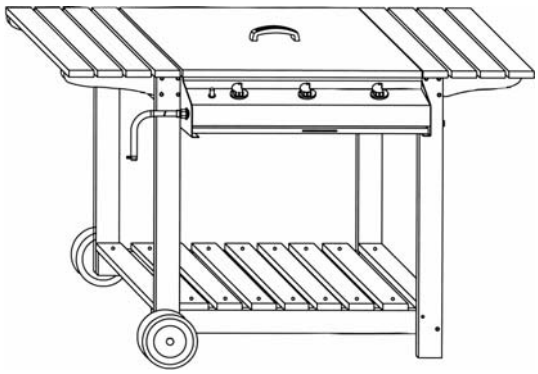
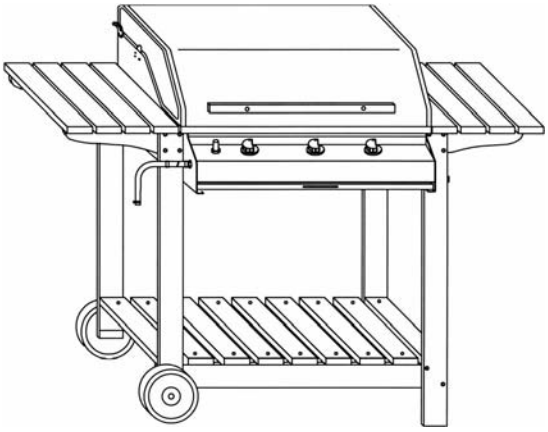
Bounty

Gas Barbecues

Bounty Gas Barbecues

2004



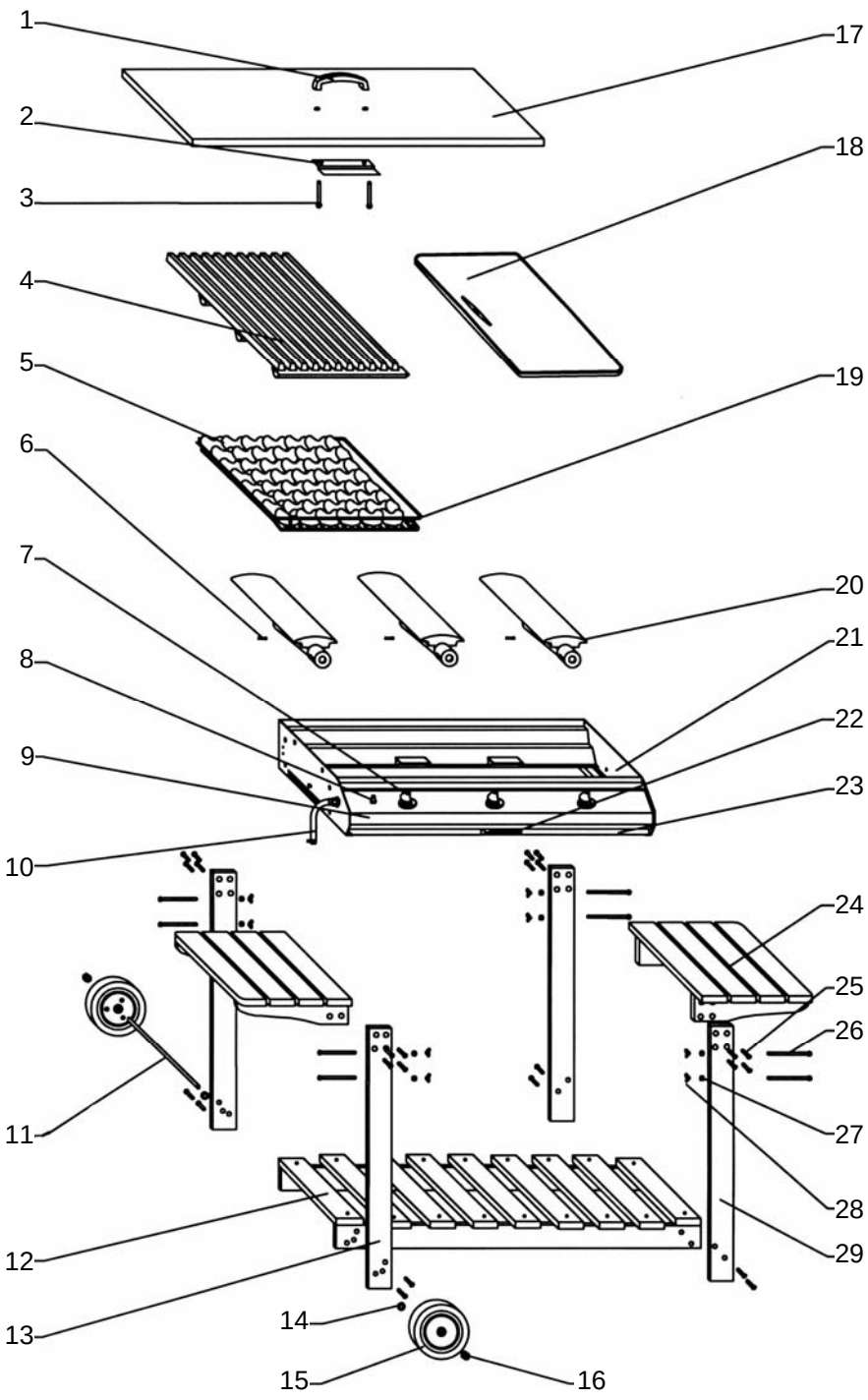


0359

FR	NOTICE DE MONTAGE ET MODE D'EMPLOI POUR LES BARBECUES AU GAZ

A1. Schéma des pièces du barbecue à couvercle plat

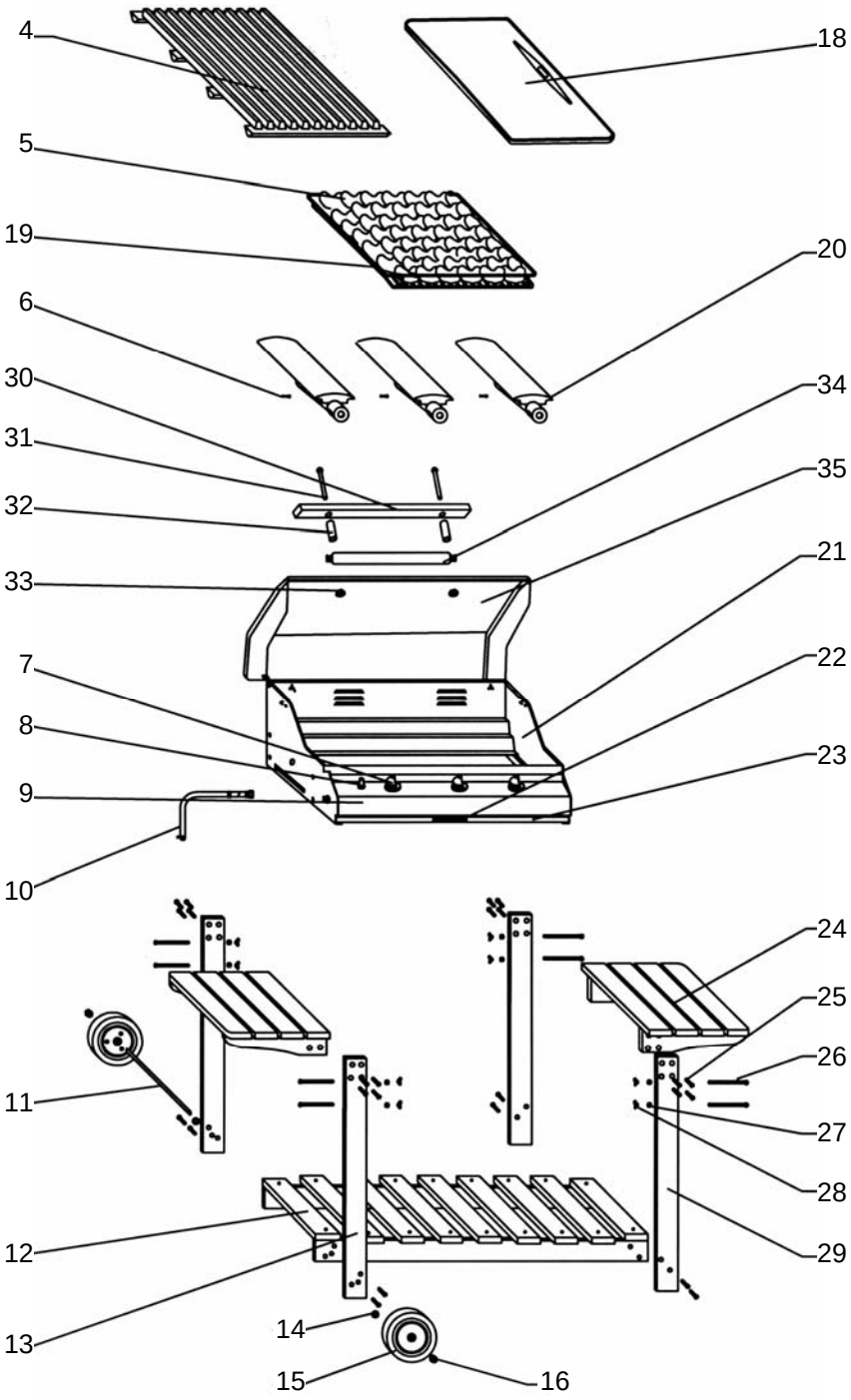
1. Poignée du couvercle (1x)
2. Support (1x)
3. Boulon du support (2x)
4. Grille de cuisson** (1x)
5. Roches volcaniques (1x)
6. Attache à ressort* (2x,3x,4x)
7. Bouton*, **** (2x,3x,4x)
8. Bouton poussoir d'allumage**** (1x)
9. Panneau de contrôle**, **** (1x)
10. Tuyau (1x)
11. Essieu (1x)
12. Partie inférieure du chariot** (1x)
13. Pied court (2x)
14. Rondelle (2x)
15. Roue (2x)
16. Contre-écrou (2x)
17. Couvercle** (1x)
18. Plaque de cuisson** (1x)
19. Panier à roches volcaniques** (1x)
20. Brûleur* (2x,3x,4x)
21. Corps** (1x)
22. Poignée de l'égouttoir (1x)
23. Egouttoir**, **** (1x)
24. Etagère latérale (2x)
25. Boulon du chariot (24x)
26. Boulon du support du corps (8x)
27. Pièce d'écartement (8x)
28. Ecrou à oreilles du support du corps (8x)
29. Long pied (2x)



* La quantité varie selon le modèle acheté
** L'apparence, les dimensions et la construction peuvent varier selon le modèle
*** Les spécifications peuvent faire l'objet de changements sans préavis
**** Composant pré-assemblé

A2. Schéma des pièces du barbecue à cloche

4. Grille de cuisson** (1x)
5. Roches volcaniques (1x)
6. Attache à ressort* (2x,3x,4x)
7. Bouton*, **** (2x,3x,4x)
8. Bouton poussoir d'allumage**** (1x)
9. Panneau de contrôle**, **** (1x)
10. Tuyau (1x)
11. Essieu (1x)
12. Partie inférieure du chariot** (1x)
13. Pied court (2x)
14. Rondelle (2x)
15. Roue (2x)
16. Contre-écrou (2x)
18. Plaque de cuisson** (1x)
19. Panier à roches volcaniques** (1x)
20. Brûleur* (2x,3x,4x)
21. Corps** (1x)
22. Poignée de l'égouttoir**** (1x)
23. Egouttoir** (1x)
24. Etagère latérale (2x)
25. Boulon du chariot (24x)
26. Boulon du support du corps (8x)
27. Pièce d'écartement (8x)
28. Ecrou à oreilles du support du corps (8x)
29. Long pied (2x)
30. Poignée (1x)
31. Boulon de la poignée (2x)
32. Pièce d'écartement de la poignée (2x)
33. Ecrou de la poignée (2x)
34. Protection thermique (1x)
35. Cloche**** (1x)



* La quantité varie selon le modèle acheté
** L'apparence, les dimensions et la construction peuvent varier selon le modèle
*** Les spécifications peuvent faire l'objet de changements sans préavis
**** Composant pré-assemblé

B. Informations importantes

Veuillez lire ces instructions avec soin avant de monter et d'utiliser le barbecue.

- ⚠ Conservez ces instructions pour usage ultérieur.
- ⚠ Exclusivement pour utilisation en plein air. N'utilisez pas cet appareil à l'intérieur ou sous le niveau de la terre.
- ⚠ Pour usage exclusif avec du gaz combustible liquéfié en bouteille. Vous devez utiliser un régulateur de 28 mbar pour le butane et un régulateur de 37 mbar pour le propane.
- ⚠ Retirez l'emballage en plastique de la pierre volcanique et du panier avant d'allumer le barbecue.
- ⚠ Assurez-vous de ne pas utiliser le barbecue à moins d'un mètre de toute structure ou surface inflammable.
- ⚠ Les bouteilles de GPL ne doivent pas être placées directement sous le barbecue.
- ⚠ Les bouteilles de GPL ne doivent pas être rangées ou utilisées en position horizontale. Toute fuite pourrait être très grave et du liquide risque de s'infiltrer dans la conduite de gaz.
- ⚠ Avant d'allumer le barbecue, retirez le couvercle ou ouvrez le couvercle cloche.
- ⚠ Ne déplacez pas le barbecue lorsqu'il est allumé.
- ⚠ Ce barbecue ne doit jamais rester sans surveillance lorsqu'il est allumé.
- ⚠ Il se peut que la poignée du couvercle devienne très chaude. Veillez à ne tenir que la partie centrale de la poignée. L'utilisation d'un gant de cuisson est recommandée.
- ⚠ Prenez soin lors de l'ouverture du couvercle cloche, car la vapeur chaude accumulée à l'intérieur du barbecue se dégage au moment de l'ouverture.
- ⚠ Certaines partie de ce barbecue deviennent très chaudes. Prenez soin en présence d'enfants, de personnes âgées et d'animaux.
- ⚠ Coupez toujours l'alimentation en gaz au niveau de la bouteille lorsque le barbecue n'est pas en cours d'utilisation.
- ⚠ Vérifiez les fuites éventuelles de gaz chaque année et à chaque remplacement ou retrait de la bouteille de gaz.
- ⚠ Ne stockez pas de matériaux inflammables à proximité du barbecue.
- ⚠ N'utilisez pas d'aérosols à proximité du barbecue.
- ⚠ Le non-respect des instructions contenues dans ce manuel peut entraîner des blessures ou détériorations graves.
- ⚠ Si vous avez des questions concernant ces instructions, veuillez contacter votre revendeur local.

C. Montage du barbecue

****OUTILS NECESSAIRES AU MONTAGE:**
Tournevis cruciforme/Phillips ou à tige plate de moyenne dimension, clé à molette ou jeu de clés métriques

****Avant le montage**
Veuillez lire toutes les instructions avec soin avant de procéder au montage. Trouvez un endroit spacieux et propre où vous pourrez monter votre barbecue à roulettes. Veuillez si nécessaire vous reporter à la liste des pièces et au schéma de montage. Le montage du barbecue implique de nombreux composants de dimensions importantes ; nous vous conseillons d'être à deux pour monter le barbecue.

C1. Montage du chariot (Veuillez consulter les schémas de montage, si nécessaire.)
Montez les pieds courts (13) sur la partie inférieure du chariot (12) à l'aide des boulons du chariot (25). Enfilez l'essieu (11) à travers les trous des pieds et de la base et fixez les rondelles (14) et les roues (15) à l'aide des contre-écrous (16). Assurez-vous que les roues tournent librement. Montez les pieds longs (29) sur la partie inférieure du chariot (12) à l'aide des boulons du chariot (25). Installez les étagères latérales (24) sur le dessus des deux paires de pieds (13, 29) à l'aide des boulons du chariot (9).

C2. Montage du barbecue sur le chariot
Enlevez les surfaces de cuisson en fonte, les roches volcaniques et le panier du corps du barbecue (21) et posez le barbecue sur le dos. Insérez le corps du barbecue (21) entre les deux paires de pieds (13, 29) et fixez le corps au chariot à l'aide des boulons de support du corps (26), des pièces d'écartement (27) et des écrous à oreilles (28).

C3. Panier à roches volcaniques, grill de cuisson, plaque de cuisson
Videz les roches volcaniques (5) dans le panier à roches volcaniques (19), sur une seule couche. Posez le panier à roches volcaniques (19), le grill de cuisson (4) et la plaque de cuisson (18) avec soin dans le corps du barbecue. Vérifiez que le grill de cuisson se trouve directement au-dessus du panier à pierre volcaniques, à GAUCHE du corps du barbecue. Assurez-vous que le grill et la plaque sont bien à plat dans le barbecue.

C4. Couvercle du barbecue (modèles à couvercle plat)
Fixez la poignée (1) au couvercle du barbecue (17) en vissant les boulons de la poignée (3) à travers le support du couvercle (2) et la base de la poignée.

C5. Couvercle cloche (modèles à cloche)
Enfilez les boulons de la poignée (31) à travers la poignée (30), les pièces d'écartement (32), et fixez au couvercle cloche (35) à l'aide des écrous de retenue de la poignée (33).

C6. Egouttoir
Recouvrez l'égouttoir (23) de papier d'aluminium. Ensuite, placez une couche uniforme de sable dans l'égouttoir. Ceci réduira la taille des flammes pendant la cuisson et facilitera le nettoyage.

D. Informations sur le gaz et le régulateur

Ce barbecue peut être alimenté par du propane ou butane combustible liquéfié en bouteille. Les bouteilles de propane, qui sont normalement rouges, bottles, peuvent être utilisées toute l'année, même en hiver, lorsqu'il fait froid. Il se peut que vous ayez besoin d'une clé à mollette pour changer les bouteilles de gaz. Les bouteilles de butane, qui sont normalement bleues, fournissent une alimentation en gaz suffisante pendant l'été, mais la performance du barbecue risque d'être affectée lorsque la température du gaz baisse au-delà de +10°C. La bouteille de gaz ne doit jamais être placée sur le socle du chariot ni directement sous le barbecue. Les bouteilles de gaz ne doivent jamais être rangées ou utilisées en position horizontale. Ne conservez jamais les bouteilles de gaz à l'intérieur.

Pour une performance optimale, nous recommandons:

Modèle	Dimension minimum de la bouteille de butane	Dimension minimum de la bouteille de propane
Bounty 2	15kg	6kg
Bounty 3	x	13kg
Bounty 4	x	13kg
Bounty 2 à cloche	15kg	13kg
Bounty 3 à cloche	15kg**	13kg
Bounty 4 à cloche	x	13kg

** NOTE: Peut être utilisé mais le rendement thermique maximum sera limité

Les régulateurs doivent avoir une pression de sortie de 28 mbar pour le butane et de 37 mbar pour le propane. VOUS DEVEZ AVOIR UN REGULATEUR ET UNE BOUTEILLE DE GAZ ADEQUATS POUR VEILLER A LA SECURITE ET A L'EFFICACITE DE VOTRE BARBECUE. L'UTILISATION D'UN REGULATEUR INADEQUAT OU DEFECTUEUX EST DANGEREUSE ET ANNULERA LA GARANTIE. Veuillez consulter votre revendeur de gaz local pour déterminer les bouteilles de gaz et les régulateurs qui conviennent le mieux.

E. Installation

E1. Sélection d'un emplacement
Ce barbecue doit exclusivement être utilisé en plein air et doit être placé dans un endroit bien aéré. Prenez soin de ne jamais le placer SOUS une surface combustible. Les côtés du barbecue ne doivent JAMAIS être à moins d'un mètre de toute surface combustible. Maintenez ce barbecue à l'écart des matériaux inflammables!

E2. Précautions
Ne bloquez pas les prises d'air du corps du barbecue. Placez la bouteille de gaz sur une surface plane, à côté du barbecue, et assurez-vous qu'elle n'est pas à proximité d'une source de chaleur. Si vous devez remplacer la bouteille, vérifiez que cette dernière est bien fermée et qu'il n'y a aucune source d'allumage (cigarettes, flammes nues, étincelles etc.) à proximité avant de continuer. Inspectez le tuyau de gaz pour vérifier qu'il n'est pas tordu ou trop tendu. Le tuyau doit pendre librement sans être coudé, plié ou tordu afin de ne pas obstruer le passage de gaz. Hormis le point de connexion, aucune partie du tuyau ne doit toucher les pièces chaudes du barbecue. Inspectez toujours le tuyau avant usage, en cas de fissures, coupures ou d'usure excessive. Si le tuyau est endommagé, remplacez-le par un tuyau adéquat conçu spécialement pour usage avec du gaz combustible liquéfié et conforme aux normes nationales du pays dans lequel il est utilisé. La longueur du tuyau ne doit pas dépasser 1,5 mètre.

E3. Raccord du tuyau de gaz au barbecue
Connectez le tuyau de gaz au point d'admission du gaz, du côté gauche du barbecue. Ne serrez pas trop. N'utilisez pas de ruban adhésif ou de liquide sur le raccord.

E4. Fixation du régulateur sur la bouteille de gaz
Vérifiez que tous les boutons de commande du barbecue sont à la position d'arrêt. Branchez le régulateur sur la bouteille de gaz en respectant les instructions que vous aura données le revendeur du régulateur et de la bouteille.

E5. Test de fuite (à effectuer dans une zone bien ventilée)
Vérifiez que tous les boutons de commande sont en position d'arrêt. Détachez le panneau de contrôle du barbecue qui se trouve à l'avant du corps du barbecue en tirant les boutons de contrôle et en enlevant les vis de retenue du panneau de contrôle. Ouvrez la soupape de contrôle du gaz sur la bouteille ou le régulateur. Vérifiez la présence éventuelle de fuites en appliquant une solution de 50 % eau, 50 % savon sur les raccords du système de gaz, y compris tous les raccords de la soupape, du tuyau et du régulateur. N'UTILISEZ JAMAIS DE FLAMME NUE pour tester les fuites. La formation de bulles sur un raccord indique la présence d'une fuite. Coupez l'alimentation en gaz et resserrez tous les joints. Recommencez l'essai. Si des bulles se forment à nouveau, n'utilisez pas le barbecue et contactez votre revendeur local. Testez votre barbecue chaque année, en cas de fuite, et lors du retrait ou du remplacement de la bouteille de gaz.

F. Fonctionnement

F1. Avertissement
- Avant de procéder, assurez-vous d'avoir bien compris la section 'Informations importantes' de ce manuel.
- La conception de ce barbecue proscrit l'utilisation de plus de 50 % de la zone de cuisson comme plaque solide. Si les plaques sont totalement recouvertes, il en résultera une accumulation excessive de chaleur qui pourrait endommager le barbecue.

F2. Préparatifs avant la cuisson
Pour empêcher que les aliments n'adhèrent à la fonte, veuillez utiliser une brosse à long manche pour appliquer une légère couche d'huile de cuisson ou d'huile végétale avant chaque barbecue. Recouvrez l'égouttoir de papier aluminium. Ensuite, placez une couche uniforme de sable propre et sec, d'une épaisseur de 1 cm, dans l'égouttoir. Le sable absorbera la graisse de cuisson excessive, et facilitera par conséquent le nettoyage. **(Note : Lorsque vous utilisez le barbecue pour la première fois, imprégnez les surfaces de cuisson d'une couche d'huile de cuisson ou d'huile végétale, en allumant le barbecue correctement et en laissant le gril et la plaque chauffer pendant 30 minutes à feu doux. Le gril et la plaque devraient alors être traités et prêts à l'usage).** Il se peut que le revêtement de protection de la grille et de la plaque de fonte disparaisse à l'usure. C'est un fait normal qui ne pose aucun danger.

F3. Allumage du barbecue
- Retirez le couvercle.
- Vérifiez que tous les boutons sont à l'arrêt. Ouvrez la soupape de commande de gaz sur la bouteille ou le régulateur de gaz.
- Poussez et tournez le bouton de contrôle du brûleur d'extrême gauche à la position maximale. Appuyez rapidement sur le bouton d'allumage, à plusieurs reprises, jusqu'à ce que le brûleur s'allume. Si le brûleur ne s'allume pas, mettez le bouton de contrôle à l'arrêt et coupez l'alimentation en gaz au niveau de la bouteille ou du régulateur. Attendez cinq minutes, puis recommencez les étapes ci-dessus. Lorsque le brûleur de gauche est bien allumé, allumez les autres brûleurs dans l'ordre, de gauche à droite. Vérifiez que chaque brûleur est bien allumé avant d'allumer le suivant. Si le brûleur ne s'allume pas après avoir suivi la procédure ci-dessus, tournez tous les boutons à la position d'arrêt. Fermez la soupape de gaz sur la bouteille de gaz. Attendez cinq minutes. Recommencez toutes les étapes ci-dessus. Si le barbecue ne s'allume toujours pas, veuillez vous reporter aux instructions d'allumage manuel, dans la section ci-dessous.
- Après l'allumage, les brûleurs doivent brûler à la position maximale pendant 3 à 5 minutes de manière à préchauffer le barbecue. Ce processus doit être effectué

avant chaque séance de cuisson.
- Une fois le préchauffage terminé, mettez tous les brûleurs à feux doux pour assurer les meilleurs résultats de cuisson.

F4. Instructions pour un allumage manuel
- Insérez une allumette allumée à travers l'orifice d'allumage par allumette, du côté gauche du barbecue.
- Poussez et tournez le bouton à l'extrême gauche dans le sens contraire des aiguilles d'une montre, à la position maximale.
- Lorsque le brûleur à gauche est allumé, mettez les brûleurs restants en marche, de gauche à droite.
- Vérifiez que chaque brûleur est allumé avant de mettre le brûleur suivant en marche.
- Si le brûleur d'extrême gauche ne s'allume pas, contactez votre revendeur local.
- Une fois allumés, les brûleurs doivent brûler à la position maximale pendant 3 à 5 minutes pour préchauffer le barbecue. Ce processus doit être effectué avant chaque séance de cuisson. Le couvercle cloche (si applicable) doit être ouvert pendant le préchauffage.
- Une fois le préchauffage terminé, mettez tous les brûleurs à la position minimale pour assurer les meilleurs résultats de cuisson.

F5. Cuisson au gril
Les brûleurs en fonte chauffent la pierre volcanique sous le gril, qui à son tour chauffe la nourriture placée sur le gril. Les jus naturels des aliments produits pendant la cuisson coulent sur la pierre volcanique chaude et s'évaporent. La fumée qui en résulte enveloppe la nourriture, en s'échappant vers le haut, ce qui confère aux aliments l'arôme unique d'un barbecue.

F6. Cuisson sur la plaque
Les brûleurs en fonte chauffent directement la plaque, qui cuit la nourriture placée dessus. Les plaques permettent de cuire les plus petits aliments, comme les fruits de mer, qui pourraient tomber entre les barres de la grille. Elles permettent également de cuire les aliments qui exigent une cuisson de haute température/courte durée, comme les légumes et les petits morceaux de poisson. De même, elles peuvent être utilisées exactement comme la plaque de cuisson d'une cuisine, pour griller les steaks, les œufs, etc. Sinon, on peut s'en servir pour chauffer les casseroles ou maintenir la nourriture chaude.

F7. Cuisson sous la cloche à rôtir
Avec les barbecues équipés d'une cloche à rôtir, il est possible de cuire les aliments avec la cloche fermée de manière à obtenir un « four » pour rôtir les aliments, comme les rôtis de viande, les poulets etc.

Pendant que vous rôtissez, mettez le brûleur qui se trouve directement sous la nourriture à la position FERMÉ. Tournez tous les autres brûleurs à la position FAIBLE ou MOYEN et fermez la cloche. Evitez de soulever la cloche sans raison pour que la chaleur ne se dissipe pas. Utilisez le thermomètre pour vérifier la température du barbecue. NE LAISSEZ PAS SURCHAUFFER LE BARBECUE.

F8. Mode d'emploi de la rôtisserie (Rôtisserie vendue séparément)
1. Enlevez avec soin les surfaces de cuisson en fonte et l'étagère à réchauffer du barbecue.
2. Pour les modèles à 3 et 4 brûleurs, faites glisser le ou les paniers à roches volcaniques au centre du corps du barbecue. C'est sur cette surface que la viande sera cuite.
3. Faites glisser l'une des fourchettes sur la broche et serrez sa vis à oreilles pour la fixer en place. Insérez l'extrémité pointue de la broche dans la viande à cuire et faites glisser la viande vers le centre de la broche. Vérifiez que la fourchette est bien enfoncée dans la viande. Faites glisser l'autre fourchette sur la broche, toujours dans la viande, et serrez la vis à oreilles une fois qu'elle est en place. Pour obtenir les meilleurs résultats possibles, la nourriture doit être placée au milieu de la broche et doit être bien équilibrée de manière à ce que la broche puisse tourner librement, sans être gênée par les surfaces du barbecue. Toutes les portions de viande détachées doivent être organisées de manière à ne pas pendre ou gêner la rotation de la broche.
4. Insérez l'extrémité pointue de la broche dans le moteur. Posez l'autre extrémité de la broche sur le support opposé.
5. Allumez le gril conformément au mode d'emploi de votre barbecue.
6. Mettez le moteur de la rôtisserie en marche pour commencer la cuisson. La cloche a été conçue de manière à pouvoir être fermée pendant la cuisson.
7. Veillez à toujours cuire les aliments à petit feu pour éviter de les brûler ou de trop les cuire.

F9. Commande de flammes
La cuisson de viande sur un barbecue produit des flammes quand les graisses et les jus de cuisson tombent sur la pierre volcanique chaude. La fumée contribue à l'arôme spécial de la nourriture cuite au barbecue, mais évitez les flammes excessives pour ne pas brûler les aliments. Pour contrôler les flammes, il est conseillé de couper la graisse superflue de la viande et de la volaille avant de la griller. Les brûleurs doivent toujours être placés au réglage le plus bas pendant la cuisson. Il est possible d'éteindre les flammes en saupoudrant de la levure chimique ou du sel directement sur les roches volcaniques. Protégez-vous toujours les mains lorsque vous travaillez à proximité de la surface de cuisson du barbecue.

En cas de feu de graisse dans l'égouttoir, tournez tous les boutons à la position d'arrêt, coupez l'alimentation en gaz au niveau de la bouteille et attendez que le feu s'éteigne. Ne tirez pas l'égouttoir et ne l'aspergez pas d'eau.

F10. Fin de la séance de cuisson
Après chaque séance de cuisson, mettez les brûleurs du barbecue à la position maximale et laissez-les brûler pendant 5 minutes. Cette procédure permettra de brûler les résidus de la cuisson et par conséquent de faciliter le nettoyage. Vérifiez que la cloche ou le couvercle est ouvert pendant cette opération.

F11. Mise à l'arrêt du barbecue
Lorsque vous avez fini d'utiliser le barbecue, tournez toutes les soupapes à fond dans le sens des aiguilles d'une montre, jusqu'à la position d'arrêt, et coupez l'alimentation en gaz au niveau de la bouteille. Attendez que le barbecue soit suffisamment froid avant de remettre le couvercle ou de refermer le couvercle cloche.

G. Soin et entretien

Nettoyez régulièrement votre barbecue entre utilisations et particulièrement après des périodes prolongées de rangement. Vérifiez que le barbecue et ses composants sont suffisamment froids avant de les nettoyer. Ne laissez jamais le barbecue exposé aux intempéries et maintenez-le à l'abri de l'humidité.

- N'aspergez jamais le barbecue d'eau lorsque ses surfaces sont chaudes.
- Ne manipulez jamais les pièces chaudes sans vous

protéger les mains.

G1. Surfaces de cuisson en fonte
Frottez les surfaces de cuisson avec une brosse à fils de laiton pour décoller les résidus d'aliments. Si nécessaire, lavez avec de l'eau et du savon et séchez avec soin. Nous ne recommandons pas le nettoyage des plaques à griller/tôle de cuisson dans un lave-vaisselle. Si les surfaces en fonte rouillent entre les utilisations du barbecue, nettoyez-les avec une brosse métallique cuivrée, enduisez-les d'une couche d'huile et faites sécher.

G2. Entretien des brûleurs
Il est conseillé de brûler les résidus après la cuisson pour maintenir les brûleurs propres, dans la mesure où ils sont utilisés correctement et normalement. Les brûleurs doivent être retirés et nettoyés chaque année, où s'ils sont encroûtés, pour vérifier qu'il n'y a pas de signe de blocage (débris, insectes) dans les orifices des brûleurs ou la prise d'air principale des brûleurs en fonte. Utilisez un cure-pipe pour nettoyer les obstructions. Il est possible d'utiliser une brosse métallique pour éliminer la corrosion des surfaces du brûleur. La présence de rouille de surface sur les brûleurs est normale. Lorsque vous remontez les brûleurs, vérifiez que le col du brûleur s'enclenche sur la sortie de la soupape.

G3. Roches volcaniques
Il n'est pas nécessaire d'enlever et de laver les roches volcaniques pour les maintenir propres. Il suffit de brûler les résidus après chaque cuisson. Retournez les roches volcaniques si elles sont fortement imprégnées, de manière à ce que le côté sale soit face aux brûleurs, afin de brûler les résidus éventuels.

G4. Egouttoir
Après chaque usage, vérifiez l'égouttoir pour voir si le sable est saturé. Si c'est le cas, jetez-le et remplacez-le par du sable propre. Si vous ne placez pas suffisamment de sable sec et propre dans l'égouttoir, vous risquez de provoquer un feu de graisse ou des flammes excessives. Ceci pourrait entraîner des détériorations importantes de votre barbecue, qui ne seront pas couvertes par la garantie.

G5. Corps du barbecue
Enlevez régulièrement la graisse excessive du corps du barbecue, avec un racleur en bois ou en plastique souple. Il n'est pas nécessaire d'enlever toute la graisse du corps. Si vous souhaitez nettoyer le barbecue à fond, utilisez de l'eau savonneuse et un chiffon ou une brosse à poils en nylon uniquement. Retirez les surfaces de cuisson et les brûleurs avant de procéder à un nettoyage en profondeur. N'immergez pas les commandes de gaz ou le collecteur dans l'eau. Vérifiez le fonctionnement des brûleurs après les avoir remontés avec soin dans le corps du barbecue.

G6. Etagères laterales
Votre chariot est fabriqué en bois dur qui convient parfaitement à un usage en plein air, dans la mesure où il est traité avec de l'huile de tek ou huile du même type après le montage et à intervalles réguliers ci-après. Le bois dur mûrit naturellement et change d'apparence. L'apparition de petites fissures sur la surface du bois est normale.

G7. Fixations
Nous vous recommandons de vérifier et de serrer toutes les vis, les boulons, etc. à intervalles réguliers.

G8. Rangement
Rangez votre barbecue dans un endroit sec. Recouvrez les brûleurs avec du papier aluminium pour empêcher la pénétration d'insectes et d'autres débris dans les orifices du brûleur. Lorsque vous utilisez le barbecue après des périodes de rangement prolongées, suivez les procédures de nettoyage. Si le barbecue est entreposé à l'intérieur, la bouteille de gaz doit être débranchée et laissée à l'extérieur. La bouteille de gaz doit toujours être laissée en plein air, dans un endroit sec et bien aéré, à l'écart des sources de chaleur ou d'allumage. Ne laissez pas les enfants jouer avec la bouteille de gaz.

H. Spécifications techniques

	Bounty 2	**Bounty 3**	**Bounty 4**
Certification CE	0359 359 AS128	0359 359 AS128	0359 359 AS128
Chaleur	9.5kW	14.5kW	19.0kW
Brûleurs	2	3	4
Taille injecteur	1.12	1.12	1.12
	Bounty 2 Hooded	**Bounty 3 Hooded**	**Bounty 4 Hooded**
Certification CE	0359 359 AS128	0359 359 AS128	0359 359 AS128
Chaleur	7.87kW	11.8kW	15.75kW
Brûleurs	2	3	4
Taille injecteur	1.04	1.04	1.04
Types de gaz: Butane or Propane	**Pression de service:** Butane-28mbar Propane-37mbar	**Pays d'utilisation:** I_{3+} BE, ES, FR, GB, IE, IT, LU, PT $I_{3B/P(30)}$ DK, FI, NL, NO, SE	

Les spécifications peuvent faire l'objet de changements sans préavis.

Dépistage de pannes

Problème	Cause possible	Solution
Les brûleurs ne s'allument pas avec le système d'allumage	La bouteille de GLP est vide	Remplacer par une bouteille pleine
	Régulateur défectueux	Faire vérifier ou remplacer le régulateur
	Colmatage des brûleurs	Nettoyer les brûleurs
	Colmatage des buses ou du tuyau de	Nettoyer les buses ou le tuyau de gaz
	Fil de l'électrode desserré ou débranché sur l'électrode ou le dispositif d'allumage	Rebrancher le fil
	Bouton poussoir d'allumage défectueux	Remplacer l'allumeur
Le brûleur ne s'allume pas avec une allumette	La bouteille de GLP est vide	Remplacer par une bouteille pleine
	Régulateur défectueux	Faire vérifier ou remplacer le régulateur
	Colmatage des brûleurs	Nettoyer les brûleurs
	Colmatage des buses ou du tuyau de	Nettoyer les buses ou le tuyau de gaz
Petite flamme ou retour de flamme (flamme dans le tube du brûleur, sifflement ou ronronnement perceptible)	La bouteille de GLP est trop petite	Utiliser une grande bouteille
	Colmatage des brûleurs	Nettoyer les brûleurs
	Colmatage des buses ou du tuyau de	Nettoyer les buses ou le tuyau de gaz
	Vent	Utiliser le barbecue dans un endroit moins exposé
Le bouton du robinet de gaz est difficile à tourner	Robinet de gaz coincé	Remplacer le robinet de gaz

Veuillez inscrire votre numéro de référence ici (voir l'étiquette sur le côté de votre barbecue). Vous en aurez besoin en cas de correspondance

Numéro de série._____

Il se peut que ce numéro soit exigé lorsque vous passez des commandes de pièces détachées ou d'accessoires. Il se peut également qu'un numéro de référence soit nécessaire, le cas échéant.